

Волинський національний університет імені Лесі Українки
Географічний факультет
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС

I. Опис навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»

Денна форма навчання

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Денна форма навчання	24 «Сфера обслуговування»	Нормативна
		Рік навчання 2-3
Кількість годин / кредитів 300/10	241 «Готельно-ресторанна справа» 242 «Туризм»	Семестр 3, 4, 5, 6
		Лекції 72 год.
		Практичні 68 год.
ІНДЗ: є	Бакалавр	Самостійна робота 142 год.
		Консультації 18 год.
		Форма контролю: 3, 5 залік 6 екзамен
Мова навчання: українська		

II. Інформація про викладача

Викладач: Пасічник Михайло Петрович

Посада: асистент кафедри туризму та готельного господарства

Електронна пошта: m.p.pasichnyk@gmail.com

Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С.

Дні занять: <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi>

III. Опис дисципліни

1. Анотація курсу. Програма навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» складено відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» й 242 «Туризм». Зміст курсу «Організація ресторанного господарства» розкриває основи формування оптимальної концепції закладів ресторанного господарства, просторового забезпечення сервісно-виробничого процесу, об'ємно-планувальні рішення сучасних закладів ресторанного господарства, матеріально-технічне та інформаційне забезпечення сервісної та виробничо-технологічної діяльності закладів ресторанного господарства, проектування технологічного процесу виробництва напівфабрикатів та готової продукції, організація забезпечувальної системи та виробничої системи закладів ресторанного господарства, сучасні концепції та інноваційні форми організації обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства, інноваційні впровадження в ресторанній справі, сучасні методи автоматизації сервісних та виробничо-технологічних процесів.

2. Пререквізити та постреквізити. Дисципліна «Організація ресторанного господарства» має логічний зв'язок з іншими предметами – Технологія продукції ресторанного господарства, Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, Етнічні кухні, Товарознавство, які формують майбутніх фахівців сфери обслуговування.

3. Мета і завдання навчальної дисципліни. *Метою* вивчення курсу є надати студентам основні відомості про особливості розвитку ресторанного господарства, про організацію виробництва в ресторанному бізнесі, організацію постачання, складське господарство, організацію роботи цехів, роздаткових ліній, про раціональну організацію праці тощо.

Завдання дисципліни полягає в набутті спеціальних знань та практичних навичок з визначення складу функцій та виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства, визначення потреб підприємства в сировині та предметах матеріально-технічного забезпечення, в розробці виробничої програми підприємств, графіків праці робітників виробництва та обслуговуючого підрозділу закладів ресторанного господарства, виявлення резервів підвищення ефективності використання робочого часу, уміння бути підприємливими, ініціативними при вирішенні різнопланових питань з організації послуг харчування в закладах ресторанного господарства.

4. Результати навчання (компетентності). Програма складена відповідно до навчального плану та кваліфікаційної характеристики спеціальностей. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти спеціальності **241 «Готельно-ресторанна справа»** повинні здобути **загальні (ЗК) та фахові (ФК) компетенції:**

- ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності;
- ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
- ФК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;
- ФК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;
- ФК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;
- ФК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів;
- ФК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Очікувані програмні результати навчання (РН) полягають у тому, що студенти повинні:

– РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

– РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;

– РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

– РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;

– РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;

– РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

– РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів;

– РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства;

– РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;

– РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

– РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти спеціальності **242 «Туризм»** повинні здобути **загальні (ЗК) та фахові (ФК) компетенції:**

– ЗК 09. Вміння виявляти, ставити і вирішувати проблеми;

– ЗК 14. Здатність працювати в команді та автономно.

– ФК 15. Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності;

– ФК 16. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

– ФК 22. Розуміння принципів, процесів і технологій організації роботи суб'єкта туристичної індустрії та її підсистем;

– ФК 29. Здатність діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства;

– ФК 30. Здатність працювати з документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом туристичного бізнесу.

Очікувані програмні результати навчання (РН) полягають у тому, що студенти повинні вміти:

- РН 9. Організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
- РН 13. Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей;
- РН 15. Проявляти професійну толерантність до виявлення альтернативних принципів;
- РН 18. Адекватно оцінювати свої знання і застосовувати їх в різних професійних ситуаціях;
- РН 20. Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання;
- РН 21. Приймати обґрунтовані рішення та нести відповідальність за результати своєї професійної діяльності;

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Усь ого	Ле кції	Пр ак ти чні	Сам ост ійна роб.	Ко нсу льт ації
Модуль І. Організація процесу обслуговування та його матеріально-технічне забезпечення					
Змістовний модуль 1.1. Матеріально-технічне забезпечення процесу обслуговування					
Тема 1. Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності	16	4	4	7	1
Тема 2. Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування	14	4	4	5	1
Тема 3. Столовий посуд, набори, білизна	16	4	4	7	1
Змістовний модуль 1.2. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства					
Тема 4. Меню в закладах ресторанного господарства	10	2	2	5	1
Тема 5. Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	15	4	4	7	–
Модуль ІІ. Методи і форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства					
Змістовний модуль 2.1. Форми і методи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства					
Тема 6. Загальна характеристика методів і форм обслуговування	10	2	2	5	1
Тема 7. Подавання страв і напоїв	12	2	2	7	1
Тема 8. Обслуговування споживачів напоями	10	2	2	5	1
Тема 9. Обслуговування бенкетів	13	4	2	7	–
Тема 10. Особливості прийомів за протоколом обслуговування	9	2	2	5	–
Тема 11. Організація кейтерингового обслуговування	10	2	2	5	1
Змістовний модуль 2.2. Організація додаткових послуг у закладах ресторанного господарства					
Тема 12. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	12	4	2	5	1
Тема 13. Організація обслуговування тютюновими виробами в закладах	9	2	2	5	–

ресторанного господарства					
Модуль III. Особливості обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів					
Змістовний модуль 3.1. Організація обслуговування певних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів					
Тема 14. Організація обслуговування в ресторанах	14	4	4	5	1
Тема 15. Організація обслуговування в барах	14	4	4	5	1
Тема 16. Організація обслуговування у кав'ярні	14	4	4	5	1
Тема 17. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства з чайною концепцією	9	4	4	5	–
Тема 18. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей	9	2	2	5	–
Змістовний модуль 3.2. Організація обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства					
Тема 19. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі	16	4	4	7	1
Тема 20. Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів	10	2	2	5	1
Тема 21. Особливості обслуговування туристів	12	4	2	5	1
Тема 22. Організація обслуговування пасажирів на транспорті	10	2	2	5	1
Тема 23. Організація харчування в торговельних і розважальних комплексах	10	2	2	5	1
Тема 24. Організація обслуговування за місцем роботи	10	2	2	5	1
Тема 25. Організація обслуговування споживачів за місцем навчання	9	2	2	5	–
Усього	300	72	68	142	18

6. Завдання для самостійного опрацювання

№	Тема	Кількість годин
1	Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності	6
2	Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування	6
3	Столовий посуд, набори, білизна	6
4	Меню в закладах ресторанного господарства	6
5	Підготовка до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	6
6	Подавання страв і напоїв	6
7	Обслуговування споживачів напоями	6
8	Загальна характеристика методів і форм обслуговування	6
9	Обслуговування бенкетів	6
10	Особливості обслуговування прийомів за протоколом	6
11	Організація кейтерінгового обслуговування	6
12	Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства	6
13	Організація обслуговування тютюновими виробами в закладах ресторанного господарства	6
14	Організація обслуговування в ресторанах	6
15	Організація обслуговування в барах	6
16	Організація обслуговування у кав'ярні	6
17	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства з чайною концепцією	6
18	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей	6
19	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства при	6

	готелі	
20	Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів	6
21	Особливості обслуговування туристів	6
22	Організація обслуговування пасажирів на транспорті	4
23	Організація харчування в торговельних і торговельно-розважальних комплексах	4
24	Організація обслуговування за місцем роботи	4
25	Організація обслуговування споживачів за місцем навчання	4
	Усього годин	142

IV. Політика оцінювання

Політика викладача щодо студента. Відвідування занять є обов'язковим. Оцінювання знань студентів із навчальної дисципліни здійснюється на основі результатів поточного (аудиторні заняття, індивідуальна науково-дослідна робота) та підсумкового (модульного) контролю. Оцінка за модульний контроль встановлюється за виконання студентом 2 контрольних робіт (за кожний змістовий модуль), що передбачають перевірку теоретичних знань. Контрольні роботи оцінюються за 30-бальною шкалою.

Шкала оцінювання за 3 семестр

Модуль 1					Модуль 2		Модуль 3		Сума
Змістовий модуль 1.1			Змістовий модуль 1.2		Самостійна робота		МКР 1	МКР 2	
T1	T2	T3	T4	T5	6		30	30	100
8	8	8	4	8					

Шкала оцінювання за 4 семестр

Модуль 1							Модуль 2		Модуль 3		Сума
Змістовий модуль 2.1						Змістовий модуль 2.2	Самостійна робота		МКР 1	МКР 2	
T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	8	30	30	100
4	4	4	4	4	4	4	4				

Шкала оцінювання за 5 семестр

Модуль 1					Модуль 2		Модуль 3		Сума
Змістовий модуль 3.1					ІНДЗ		МКР 1	МКР 2	
T14	T15	T16	T17	T18	10		30	30	100
6	6	6	6	6					

Шкала оцінювання за 6 семестр

Модуль 1							Модуль 2		Модуль 3		Сума
Змістовий модуль 3.2							Самостійна робота		МКР 1	МКР 2	
T19	T20	T21	T22	T23	T24	T25	5		30	30	100
5	5	5	5	5	5	5					

Політика щодо академічної доброчесності. Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів

вищої освіти та науково-педагогічних працівників СНУ ім. Лесі Українки», що розміщується на сайті університету за посиланням: <https://ra.eenu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-Antyplagiat.pdf>.

Політика щодо дедлайнів та перескладання. Терміни здачі практичних робіт, ІНДЗ, самостійної роботи повідомляє викладач на перших аудиторних заняттях з дисципліни або прописує на інтернет-платформі курсу. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрадження, участь у наукових конференціях чи інших заходах) навчання може відбуватись в дистанційній формі на платформі Moodle (<http://194.44.187.60/moodle/>). Пропущені заняття повинні бути відпрацьовані згідно графіку консультацій викладача. Практичні роботи та індивідуальні науково-дослідні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку.

V. Підсумковий контроль

Форма контролю – залік та екзамен. Залік проводиться на окремому занятті відповідно до розкладу після останнього лабораторного (практичного, семінарського) заняття та модульного підсумкового контролю. Під час модульного підсумкового контролю викладач оголошує загальну кількість накопичених студентом балів. Якщо студент набрав 60 і більше балів, то залік може бути виставлений за результатами підсумкового модульного контролю на момент проведення заліку. У разі, якщо студент бажає поліпшити свою оцінку, він складає залік за всією програмою навчальної дисципліни. При цьому в підсумковій оцінці не враховуються накопичені бали. У випадку незадовільної підсумкової оцінки або за бажанням підвищити рейтинг студент може дібрати бали, виконавши певний вид робіт (наприклад, здати одну із тем або перездати якусь тему, написавши підсумковий тест тощо). Екзамен проводиться в терміни встановлені графіком навчального процесу.

Присутність всіх студентів на заліку чи екзамені – обов'язкова. У разі нез'явлення, набрані бали за результатами підсумкового модульного контролю не виставляються. У відомості підсумкового контролю знань студентів викладач робить запис «не з'явився».

VI. Шкала оцінювання

Відповідно до кредитно-модульної системи оцінювання знань студентів, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються на протязі семестру та за результатами заліку.

Шкала оцінювання (національна та ECTS)

Оцінка в балах за всі види навчальної діяльності	Оцінка
90–100	Відмінно
82–89	Дуже добре
75–81	Добре
67–74	Задовільно
60–66	Достатньо
1–59	Незадовільно

VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

Нормативно-правові акти

Громадське харчування. Терміни та визначення. ДСТУ 3862-99.- [Чинний від 1999-07-01]. К. : Держспоживстандарт України, 1999. – 20 с.

Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004. [Чинний від 2004-02-01]. К. : Держспоживстандарт України, 2004. 21 с.

Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері бізнесу / О.І.Черевко, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко/ Харків: «Фавор ЛТД», 2003. 440с.

Основна література

Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2009. 342 с.

Завадинська О. Ю., Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. К. : КНТЕУ, 2004. 365 с.

Литвиненко Т. Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій / Т. Є. Литвиненко. К. : КНТЕУ, 2002. 235 с.

Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Ліра-К, 2010. 388 с.

Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. К. : Центр навчальної літератури, 2003. 348 с. 13.

Островська Г. Й. Кухні народів світу: курс лекцій. Тернопіль : ТНПУ ім. Пулюя, 2018 162 с.

Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа: Підручник [для студ. вищ. навч. закл.]. К. : Центр учбової літератури, 2009. 398 с.

Федцов В. Г. Культура ресторанного сервіса: учебное пособие. М. : «Дашков і К», 2008. 248 с.

Додаткова література

Аграновский А. Д. Организация производства в общественном питании. уч. пособие для техникумов. М., 1990. 254 с.

Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. К. : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.

Островська Г. Й. Методичні вказівки та завдання до практичних занять з дисципліни «Кухні народів світу» для студентів усіх форм навчання галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа. Тернопіль : ТНПУ ім. Івана Пулюя, 2019. 67 с.

Ростовський В. С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посіб. для ВНЗ. К. : Кондор, 2006. 200 с.

Інтернет-ресурси:

Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. URL: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/>

Звичай та традиції організації харчування в різних країнах світу [Електронний ресурс]. URL: http://studopedia.su/8_14764_zvichaita-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html

Норми посуду, наборів для сервірування та обслуговування 30
[Електронний ресурс]. URL: <http://www.studfiles.ru/preview/5193642/page:11/>

Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства
[Електронний ресурс]. URL: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>

Правила подачі вина [Електронний ресурс]. URL:
<http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>

Сервірування столів [Електронний ресурс]. – URL: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/>